



Journées Mycologiques*



du 19 au 21 Octobre 2024

Salle des Fêtes - Les Monts d'Andaine (La Sauvagère)

Gratuit

PROGRAMME

Stands présents durant le week-end :

- les Croqueurs de pommes (exposition pomologique)
- Association PARADE (photographies animalières)
- M. LE GOFF apiculteur (dimanche)
- le champignon voyageur
- les pleurotes de l'Orne

Lundi 14

Cueillettes guidées pour des élèves d'écoles primaires



Samedi 19

EXPOSITION OUVERTE

de 10h à 18h

10h : remise des prix du concours de dessins

Cueillettes guidées

en forêt des Andaines sous la conduite de mycologues :

14h30 : sur inscription (lieu du rendez-vous donné la semaine précédente)

Dimanche 20

Cueillettes guidées en forêt des Andaines sous la conduite de mycologues :

9h : sur inscription (lieu du rendez-vous donnée la semaine précédente)

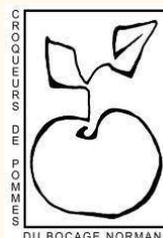
EXPOSITION OUVERTE

de 10h à 18h

16h30 : remise des prix du concours photos

Lundi 21

Suite de **L'EXPOSITION** de 9h à 12h



*Organisées par l'Association Découverte Bocage Ornaïs

Cueillez correctement les champignons

1- **Cagette** : Emportez toujours une cagette peu profonde et légère pour transporter votre cueillette. Les sacs plastiques sont à éviter, car les champignons s'y brisent et se transforment en une bouillie qui rend toute identification ultérieure impossible

2- **Le champignon entier** : Pour une meilleure identification, ramassez toujours les champignons en entier, en déterrants la base du pied, la volve permettant l'identification

3- **Les différents champignons, séparément** : Bien séparer les champignons que vous connaissez, de ceux que vous ne connaissez pas; les comestibles des vénéneux

4- **Pas trop jeunes, pas trop vieux** : Ne ramassez pas de champignons "trop vieux" **non identifiables**, ou des champignons "trop vieux" **véreux** ou trop avancés

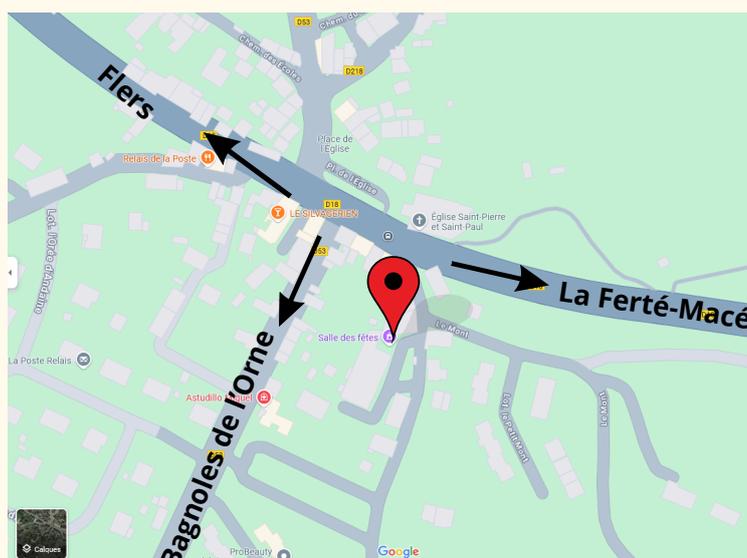
5- **Respectez la nature** : Cueillez juste ce qu'il vous faut, pas plus ; n'arrachez pas ceux qui ne vous intéressent pas ; ne les piétinez pas. Respectez les arbres et la végétation.

6- **Le ramassage des champignons** est limité à un panier par famille.

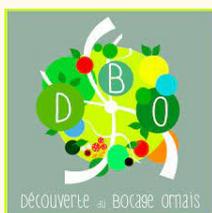
IMPORTANT : Rappel arrêté préfectoral du 1er août 2014

- La cueillette des champignons est interdite les mardis et jeudis. Les autres jours, elle est tolérée à partir de 8h le matin jusqu'au coucher du soleil. La cueillette est interdite en dehors de cette période horaire.

NB : pensez au covoiturage lors des cueillettes en forêt et faites attention aux jours de chasse



Contact et réservations:



Office de Tourisme 11, Rue de la Victoire
61600 La Ferté-Macé - 02 33 37 10 97

Courriel : otsi.la-ferte-mace@flers-agglo.fr

Site internet : www.decouvertebocageornais.fr